

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ Т.Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)
« ____ » _____ 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

код и направление подготовки

19.03.04.01 «Технология организации ресторанного дела»

профиль направления подготовки

Проект кафе детское на 38 мест

тема

Руководитель _____ профессор, д-р. пед. наук Т.Л. Камоза
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник _____ ТОП-11-2 Е.В. Рощанская
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ Т.Л. Камоза
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Технико-экономическое обоснование	7
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия	7
1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора и формы обслуживания	8
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся	9
1.4 Расчет дневной производственной программы	10
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки	11
2 Технологический раздел	13
2.1 Составление производственной программы предприятия	13
2.2 Расчёт складской группы	15
2.3 Расчет мясо-рыбного цеха	20
2.4 Расчет овощного цеха	26
2.5 Расчет холодного цеха	33
2.6 Расчет горячего цеха	40
2.7 Расчет кондитерского цеха	47
2.8 Расчет моечной столовой посуды	60
2.9 Расчет моечной кухонной посуды	62
2.10 Расчет сервис-бара	63
2.11 Расчет торговой группы помещений	64
2.12 Расчет административно-бытовых помещений	64
2.13 Расчет технических помещений	65
2.14 Экспликация помещений	65
3 Организационный раздел	68
3.1 Организация работы производства	68
3.2 Организация работы складских помещений	68
3.3 Организация работы заготовочных цехов	70
3.4 Организация работы доготовочных цехов	72
3.5 Организация обслуживания	75
4 Научно-исследовательский раздел	80
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда	80
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда	80
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда	82
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда	83
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда	84
4.6 Составление калькуляционной карты	84
4.6 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо	85
Заключение	86

Список использованных источников	87
Приложение А. Расчет сырья и покупных товаров	91
Приложение Б. Расчет технологического оборудования.....	114
Приложение В. Расчет пищевой ценности фирменного блюда	119
Приложение Г. Техничко-технологическая карта	120
Приложение Д. Технологическая схема приготовления фирменного блюда.....	

ВВЕДЕНИЕ

Разработка выпускной квалификационной работы основывается на использовании современной индустриальной технологии, использование современного высокопроизводительного оборудования отечественного и зарубежного производства, применение передовых методов труда и организации производства.

Общественное питание выполняет задачи как социальные (удовлетворение физиологических и культурных потребностей общества в организации питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха), так и экономические (обеспечение условий самокупаемости объектов хозяйствования через извлечение прибыли от своей деятельности).

Характерной особенностью общественного питания является выполнение специфических функций производства, реализации и организации потребления продукции.

Идея выпускной квалификационной работы - проектирование детского кафе, ориентированного на проведение семейного отдыха, предоставляющий весь спектр услуг общественного питания, а также развлекательные услуги для детей.

Разработка основывается на использовании современной индустриальной технологии, использование современного высокопроизводительного оборудования отечественного и зарубежного производства, применение передовых методов труда и организации производства.

Услуги, оказываемые в кафе: вкусное и здоровое питание для детей и взрослых; отдых за столиком, в игровом уголке для детей; игровые - развлекательные программы; индивидуальные детские праздники. В производстве используются свежие, вкусные продукты питания; полное исключение алкогольной и табачной продукции.

Привлекательность реализации данной выпускной квалификационной работы обосновывается положительными прогнозами относительно роста численности целевой аудитории (детей) в последующие годы.

1 Технико-экономическое обоснование

1.1 Экономико-географическая характеристика района, деятельности предприятия

Проектируемое предприятие детское кафе на 38 мест в отдельно стоящем здании в г. Красноярске на проспекте Свободном, напротив торгово-развлекательного комплекса, возле парка Троя. Рядом расположен новый, активно строящийся, микрорайон, множество административных зданий, детские магазины, остановка общественного транспорта, футбол-бар «Бригантина», но нет специализированных предприятий общественного питания для детей.

Предполагается, что основной контингент посетителей кафе, это посетители торгового комплекса с детьми, а также жители микрорайона. В кафе проектируется зал на 38 мест, планируется обслуживание официантами.

Режим работы кафе планируется: с 10⁰⁰ до 21⁰⁰, с перерывом на санитарный час с 17⁰⁰ до 18⁰⁰ часов, без выходных.

Потенциальный контингент потребителей представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - Расчет потенциального контингента потребителей предприятия

Наименование объектов в радиусе до 500 кв. м. от проектируемого предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов.	Время обеденных перерывов на объектах
Жилой дом	Ул. Баумана, дом 3	1130	-	-
Жилой дом с административными помещениями	Ул. Баумана, дом 5	1240	9 ⁰⁰ - 19 ⁰⁰	13 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰
Жилой дом	Ул. Баумана, дом 7	800	-	-
Жилой дом	Ул. Баумана, дом 9	1000	-	-
Жилой дом с административными помещениями	Ул. Баумана, дом 5	1200	9 ⁰⁰ - 19 ⁰⁰	13 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰
Жилой дом с административными помещениями	Ул. Баумана, дом 5	1200	9 ⁰⁰ - 19 ⁰⁰	13 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰
Жилой дом с административными помещениями	Ул. Баумана, дом 4	1200	9 ⁰⁰ - 19 ⁰⁰	13 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰
Строящийся жилой дом с административными помещениями	Ул. Баумана, дом 6	1000	9 ⁰⁰ - 19 ⁰⁰	13 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰
Итого	-	8770	-	-

При обосновании выбора места строительства учитывается наличие предприятий общественного питания, находящихся вблизи проектируемого предприятия.

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы, ч	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Семейное кафе «Бахор»	Ул. Телевизорная, 1 ст38	40	11 ⁰⁰ - 24 ⁰⁰	Обслуживание официантам и, барменом	Европейская.
Итого:	-	40	-	-	-

1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания

Пропускная способность предприятия определяется количеством мест в зале.

Общая потребность мест для населения в микрорайоне строительства проектируемого на расчетный срок и первую очередь строительства определяют в соответствии с нормативами развития сети общественных предприятий общественного питания на 1000 жителей.

Расчет ведется по формуле [18]

$$P = N \times P_H \div 1000, \quad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

N - численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций и учреждений, чел.;

P_H – норма мест на 1000 человек;

Общая потребность сети на расчетный срок:

$$P = 8770 \times 28 / 1000 = 245.$$

Степень обеспеченности местами для данных предприятий определяется по формуле

$$C = (P_F / P) \cdot 100 \%, \quad (1.2)$$

где P_F – фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

P – необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу.

Так как в данном районе нет предприятий подобного формата, степень обеспеченности с учетом проектируемого предприятия:

$$C = ((38+40)/245) \times 100 = 32\%$$

Проектирование детского кафе целесообразно, так как фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания не превышает 100% по степени обеспеченности местами на данном участке.

1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся

При определении режима работы общедоступных предприятий общественного питания учитывается тип предприятия, его местоположение, состав потенциального контингента потребителей.

Количество потребителей определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течении дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Режим работы детского кафе планируется с 10⁰⁰ до 21⁰⁰ с перерывом на обед с 17⁰⁰ до 18⁰⁰.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия определяется по формуле

$$Nr = (P \times f \times X) / 100\% , \quad (1.2)$$

где N - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P - вместимость зала;

f - оборачиваемость мест в зале в течение данного часа; [18]

X - загрузка зала в данный час, % [18].

Расчеты сводят в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 - График загрузки зала детского кафе на 38 мест

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, чел, Nr
10-11	1,5	30	17
Итого за завтрак		-	17
11-12	1.5	40	23
12-13	1.5	90	51
13-14	1.5	90	51
14-15	1.5	100	57
15-16	1.5	90	51
16-17	1.5	50	29
Итого за обед	-	-	262
17-18	Перерыв	-	-
18-19	0,5	60	11

Окончание таблицы 1.3

Часы работы зала	Оборачиваемость мест в зале за 1 час, f	Процент загрузки зала, % X	Количество потребителей за час работы, чел, Nr
19-20	0,5	90	17
20-21	0,5	90	17
Итого за ужин	-	-	46
Итого за день	-	-	325

В детском кафе численность потребителей в день составляет 325 человек.

1.4 Расчет дневной производственной программы

Исходными данными для расчета являются: количество потребителей; коэффициент потребления блюд.

Плановый выпуск продукции определяется по формуле

$$Q = N \times m, \quad (1.3)$$

где Q - плановое количество блюд, реализуемых за час в торговом зале;
m расчетная норма потребления блюд, реализуемых в среднем на одного потребителя.

Данные расчета сводятся в таблицу 1.3.

Таблица 1.3 - Расчет дневной производственной программы детского кафе на 48 мест

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда и закуски	Супы	Горячие блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого:
		Коэффициент потребления блюд				
		Завтрак:	Обед:	Ужин:		
		0,75	0,90	0,90	-	2,5
		-	0,1	-	1,0	2,5
		1,0	-	1,1	0,50	2,5
		Количество блюд реализуемых по часам				
10-11	17	13	-	17	13	43
Итого за завтрак	17	13	-	17	13	43
11-12	23	21	2	23	12	58
12-13	51	44	5	55	24	128
13-14	51	44	5	55	24	128
14-15	57	52	6	57	28	143
15-16	51	44	5	55	24	128
16-17	29	27	3	29	14	73
Итого за обед	262	232	26	274	126	658
17-18	0		-			
18-19	11	10	-	12	6	28

Окончание таблицы 1.3

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда и закуски	Супы	Горячие блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого:
		Коэффициент потребления блюд				
	Завтрак:	0,75	-	1,0	0,75	2,5
	Обед:	0,90	0,1	1,0	0,50	2,5
	Ужин:	0,90	-	1,1	0,50	2,5
Количество блюд реализуемых по часам						
19-20	17	13	-	17	13	43
20-21	17	13	-	17	13	43
Итого за ужин	46	36	0	46	32	114
Итого за день	325	281	26	337	171	815

Количество блюд в кафе за день 815.

1.5 Определение источников продовольственного снабжения проектируемого предприятия сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Ориентируясь на место расположения предприятия, определяются удобно расположенные источники снабжения.

В настоящее время, предприятия-поставщики сами доставляют свою продукцию, вследствие чего, выбор поставщиков производится, ориентируясь на цену предлагаемого товара и на его качество.

Материалы оформляются в таблице 1.4.

Таблица 1.4 - Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
Мясокомбинат ООО «Премьер-Агро»	Мясная продукция	3 раза в неделю
ОАО «Юнимилк»	Молочная продукция и кисломолочная продукция	ежедневно
ООО «Дары Сибири»	Овощи и фрукты, консервация	3-4 раза в неделю
ООО «Делси»	Свежемороженая рыба и морепродукты	2 раза в неделю
ООО «Краскон»	Кондитерские и макаронные изделия	2 раза в неделю
ООО «Красноярский хлеб»	Хлебобулочные и кондитерские изделия	4 раза в неделю
ООО «Суфуде»	Специи	1 раз в неделю
ООО «Хладко»	Мороженое	2 раза в неделю
ОАО птицефабрика «Заря»	Яйцо, птица, п/ф из птицы	2 раза в неделю

Окончание таблицы 1.4

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
ООО «МирЭс»	Чай, кофе	1 раз в неделю
ООО «Чистая вода Сибири»	Питьевая и минеральная вода	1раз в неделю
ООО «Ролси»	Мука, крупы	2 раза в неделю
ООО «Семерочка»	Гастрономические продукты	2 раз в неделю
ООО «Сиб-Агро», торговая компания	Соки и нектары	2 раза в неделю

Изъята 2 глава.

3 Организационный раздел

3.1 Организация работы производства

Кафе является предприятием с полным производственным циклом, где цеха выделены условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливают в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством. Управление производственным процессом на предприятии осуществляется с помощью оперативного планирования, при котором устанавливается конкретное задание для каждого участка предприятия.

Основными участками проектируемого предприятия являются цеха: заготовочные: горячий, холодный и специализированный кондитерский цех. Также предприятие имеет вспомогательные помещения: моечную столовой и кухонной посуды; бельевую; помещение зав производства; кабинет директора и контору; гардероб персонала.

Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест, в проектируемом предприятии преобладают универсальные рабочие места, на которых осуществляется несколько неоднородных технологических операций, расположенные по ходу технологического процесса. Рабочие места оснащены кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, передвижными тележками, стеллажами, функциональными емкостями.

3.2 Организация работы складских помещений

Складские помещения на предприятии общественного питания служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Они имеют удобную взаимосвязь с производственной и торговой группами помещений предприятия. На предприятии оборудуют следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбную, молочно-жировую, для хранения фруктов, напитков и зелени, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, солений и квашений.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры:

- молочно-жировая;
- для хранения фруктов, зелени и напитков.

Неохлаждаемые складские помещения:

- кладовая сухих продуктов;
- кладовая овощей.

Оснащение складских помещений соответствует нормативам товарных запасов, объемам работ по приемке, хранению и отпуску продукции. Склады

оснащены подтоварниками и стеллажи, весоизмерительными приборами, холодильным оборудованием, ручными тележками. Складские помещения также оснащены необходимым инвентарем и инструментами.

К организации и продовольственному снабжению предприятия предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

Сырье и товары поступают в охлаждаемые и неохлаждаемые камеры через загрузочную, которая оборудуется напольными весами и грузовыми тележками.

Объёмно-планировочные решения:

- складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и характеру продукции;
- оборудование размещено рационально с учётом необходимой площади для проходов и перемещения грузов;
- транспортировка сырья и полуфабрикатов из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры осуществляется без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары по кратчайшим маршрутам;
- высота складских помещений 2,5 м, охлаждаемых камер – 2,5 м ;
- подъезд транспорта и разгрузка товара осуществляется со стороны хозяйственного двора;
- для приёмки грузов оборудована разгрузочная площадка;
- охлаждаемые камеры размещаются единым блоком с общим тамбуром глубиной 1,6м, размерами 2,1х2,4 м;
- камера пищевых отходов размещается с выходом наружу;
- складские помещения непроходные.

Санитарно-гигиенические требования:

- помещения содержатся в чистоте;
- температура, влажность воздуха и кратность его обмена соответствует режимам хранения и СНиП;
- освещение неохлаждаемых помещений искусственное и естественное, соответствует нормам (КЕО 1:15);
- в кладовой овощей, напитков и в охлаждаемых камерах освещение только искусственное;
- стены в складских помещениях защищены от проникновения грызунов и облицованы керамической плиткой на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер облицованы глазурованной плиткой;
- полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грузов, прочные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин, без порогов;
- ширина коридоров для складских помещений принята 1,5 м, ширина дверей 1,2 м в неохлаждаемых кладовых, в охлаждаемых камерах – 0,9 м.

На предприятии применяют несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

- стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах;

- ящичный – продукция хранится в ящиках (плоды, овощи, яйца и т. д.);
- штабельный – продукция хранится на подтоварниках (сахар, крупы, мука).

Склады оборудованы подтоварниками и стеллажами, весоизмерительными приборами, холодильным оборудованием и тележками, необходимым инвентарем и инструментами.

Для хранения сухих товаров и консервов на предприятии используют подтоварники, стеллажи.

Полуфабрикаты мяса, птица, рыба хранится в охлаждаемой камере в емкостях на стеллажах, морозильных камерах. Молочно-жировые продукты и гастрономия также хранится в отдельной охлаждаемой камере в гастроемкостях.

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанных зав. складом и зав. производством. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

3.3 Организация работы заготовочных цехов

На предприятии общественного питания выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи, ее реализации. Организованы овощной, мясо-рыбный цеха, где ведётся заготовка полуфабрикатов для дальнейшей кулинарной обработки в доготовочных цехах. В цехах организуют универсальные или специализированные рабочие места.

Организация работы овощного цеха

Овощной цех вместе с кладовой овощей размещается в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает удобство разгрузки овощей при поступлении. В овощном цехе осуществляется первичная обработка овощей и изготовление полуфабрикатов из них. Из овощного цеха изготовленные полуфабрикаты транспортируют в холодный и горячий цеха, в которых завершается технологический процесс выпуска готовой продукции.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места:

- очистки картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания их;
- обработки овощей, ягод и фруктов;
- нарезки овощей (механической и ручной).

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена ванна моечная ВМ-1А, картофелечистка РР – 4 ЕСО, стол СПСМ-1 для доочистки картофеля и корнеплодов.

Рабочее место по обработке репчатого лука оборудовано столом производственным СПЛ для чистки лука с местным вытяжным устройством, моечной ванной ВМ-1А.

На рабочем месте по обработке белокочанной капусты и сезонных овощей установлена моечная ванна ВМ-1А, стол производственный СПСМ-3.

В овощном цехе будет производиться нарезка овощей. Рабочее место по нарезке овощей, оборудовано производственным столом, необходимым инвентарем и разделочными досками овощерезательной машиной фирмы «ROBOT COUPT» R 101. На досках нанесена маркировка «ОС». При работе по нарезке овощей, сырье размещают слева от разделочной доски, а инструменты (ножи) справа. Также справа находится тара для нарезанных овощей (полуфабрикатов), необходимый.

Для хранения сырья овощного цеха предусмотрен подтоварник ПТ-2А.

Работу овощного цеха организует заведующий производством. В цехе работает 1 человек. Для вечерней работы предприятия овощные полуфабрикаты заготавливает заранее с учетом сроков хранения и реализации

В конце рабочего дня работник цеха составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов. Расчет выхода полуфабриката и отходов производится на основании суточного количества сырья.

Организация работы мясо-рыбного цеха

Планируется, что в кафе будет поступать следующая продукция: мясо в виде крупнокусковых полуфабрикатов охлажденное, куриное филе охлажденное, рыба охлажденная.

Мясо - рыбный цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, моечной кухонной посуды. Цех имеет естественное освещение.

На участке обработки мяса организованы следующие рабочие места:

- для промывания крупнокусковых полуфабрикатов из мяса;
- для приготовления порционных мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.

На первом рабочем месте устанавливают моечные ванны (для обмывания мяса).

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов установлены производственный стол, на котором укладывают разделочную доску, с левой стороны от нее располагают лоток с сырьем, а справа – с полуфабрикатами. За доской размещают металлический ящик со специями и настольные весы.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают производственные столы, мясорубка. Около производственного стола помещают стеллаж с лотками для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

После приготовления полуфабрикатов столы, ванны, можно использовать для обработки птицы и субпродуктов.

На участке обработки рыбы организуют два рабочих места:

- для промывания рыбы;
- для приготовления порционных полуфабрикатов.

На первом рабочем месте размещаются ванна для промывания рыбы.

На рабочем месте для приготовления порционных полуфабрикатов установлен производственный стол с настольными весами, разделочными досками, ящиками для специй и ножей поварской тройки.

Для кратковременного хранения полуфабрикатов в цехе установлен холодильный шкаф ШКХ -400М.

В мясо-рыбном цехе работает один повар 4 разряда. Общее руководство мясо-рыбным цехом осуществляется заведующим производством. На основании плана-меню заведующий производством дает задание. Он же осуществляет контроль за ходом технологического процесса, нормами расхода сырья и выхода полуфабрикатов.

3.4 Организация работы доготовочных цехов

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Работа производственных бригад доготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии.

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. При планировке цеха предусмотрена удобную связь с горячим цехом, раздачей, моечной столовой посуды.

Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Его продукция реализуется в залах предприятия. Поскольку в холодном цехе значительное количество блюд и изделий не подвергаются тепловой обработке, строго соблюдаются санитарные правила при организации технологического процесса.

Основным принципом планировочного решения цеха является обеспечение поточности технологического процесса. В связи с этим цех имеет удобную взаимосвязь горячим цехом, моечной кухонной и столовой посуды, а также овощным цехом.

В холодном цехе установлено механическое, холодильное и немеханическое оборудование. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. В холодном цехе выделены технологические линии по приготовлению холодных блюд и закусок, сладких блюд.

В холодном цехе организованы следующие рабочие места:

- для нарезки сырых и вареных овощей; заправки, порционирования и оформления салатов;
- для приготовления и порционирования сладких блюд, холодных напитков;
- для нарезки хлеба.

Рабочее место для нарезки хлеба оборудовано столом производственным СПСМ-1, хлебозрезкой АХМ_300А «ЯНЫЧАР», шкафом для хлеба.

На рабочем месте для приготовления салатов используют стол производственный СПСМ-1, весы настольные.

Для приготовления салатов нарезают сырые и вареные овощи, применяя разделочные доски с маркировкой «ОС» или «ОВ» и ножи поварской тройки.

Для кратковременного хранения продуктов предназначен холодильный шкаф ШХК-400 М.

На рабочем месте по приготовлению сладких блюд установлены: стол производственный охлаждаемым шкафом СОЭСМ-1, блендер «Robot Coup», различная посуда и инвентарь.

Повара в холодном цехе работают по ступенчатому графику. Общее руководство цехом осуществляется заведующим производством. Заведующий производством организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню.

В цехе работают 1 повар 4 разряда. Повар занимается нарезкой сырых и вареных овощей, порционированием и оформлением салатов, осуществляют приготовление и порционирование сладких блюд.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за количество использованных продуктов и реализованных блюд.

Организация работы горячего цеха

Горячий цех на предприятии общественного питания предназначен для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом и залами. Рядом расположены моечные кухонной и столовой посуды. Горячий цех расположен в помещении с естественным освещением. Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

В горячем цехе используется тепловое секционное оборудование

Из теплового оборудования используются плита электрическая RADA ПЭ-722, сковорода электрическая опрокидывающаяся СЭСМ-0,25, кипятильник HURAKAN HKN-HVD10 на подставке, пароконвектомат Unox XV303G.

Холодильный шкаф ШХ-0,400М предназначен для хранения жиров, сметаны, молока, яиц и других продуктов, используемых для приготовления блюд и других видов кулинарной продукции.

В цехе организовано рабочие места:

- по приготовлению супов и бульонов, гарниров и горячих напитков. На рабочем месте установлен производственный стол с необходимым инвентарем, стол производственный СПСМ-1;

- для жаренья, варки, припускания и запекания продуктов и для приготовления соусов. На рабочем месте установлен стол производственный для подготовки продуктов к жарке, пассерованию, весы настольные, необходимый инвентарь.

В горячем цехе работают два повара по ступенчатому графику. Повар 5 разряда готовит первые блюда, а также оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повара 4 разряда готовят вторые блюда, соусы, пассерует овощи, томат-пюре и подготавливает продукты.

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуются в торговом зале предприятия и для оптовой продажи. Ассортимент составляют изделия из дрожжевого и песочного теста.

В кондитерском цехе выделены следующие помещения:

- для обработки яиц;
- подготовка муки и сырья;
- замеса теста, разделки и выпечки изделий;
- помещение для отделки изделий;
- кладовая и моечная тары.

На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол СР-3/600/600 с овоскопом ОН-10 для проверки качества яиц, 4 ванны ВМ-2А для их санитарной обработки. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в помещении для подготовки муки и обработки сырья. На этом рабочем месте установлено мукопросеиватель «Каскад», подтоварник ПТ-2 для хранения муки. Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано шкафом холодильным ШХ-400 М, столом производственным СПСМ -1, стеллажом СПС для транспортирования сырья. Из инвентаря применяются дуршлаг, шумовка, сита с ячейками различных размеров, весы, мерная посуда и т.д.

В помещении замеса теста, разделки и выпечки теста:

- на рабочем месте для приготовления песочного и дрожжевого теста установлены стол производственный с настольными весами, миксер планетарный для замеса теста В-15 РУНЛ и стеллаж передвижной СПП. Рабочие места для приготовления дрожжевого и песочного теста совмещены.

- на рабочем месте для разделки изделий из дрожжевого песочного теста установлен стол производственный СПСМ-1.

- для приготовления сиропов, помадок устанавливается плита электрическая RADA ПЭ-722;

- на участке выпечки изделий установлен шкаф пекарный с расстойкой ЭШП-0,2, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном;

- на рабочем месте для отделки изделий установлен миксер 5KSM90E, стол производственный с СПСМ-1, стеллаж передвижной СПП.

В помещении для обработки инвентаря установлены ванны моечные, подтоварник.

Руководство мучным цехом осуществляет заведующий производством. В цехе работают 1 кондитер. Цех работает в одну смену с 7⁰⁰ до 19⁰⁰.

3.5 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, кафе выполняет функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления). Большое значение имеет их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

К помещениям для организации обслуживания потребителей относятся залы, вестибюль, гардероб, мужские и женские туалетные комнаты

Вестибюль - помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. В вестибюле ресторана расположены гардероб для верхней одежды, туалетные комнаты, банкетки, штендер с меню и информация об услугах, которые предоставляет ресторан.

Гардероб располагается в вестибюле и оборудуется секционными металлическими двусторонними вешалками. Расстояние между вешалками 70 см, количество крючков соответствует количеству мест в зале и имеет резервный запас. В гардеробе верхней одежды предусмотрены наличие «плечиков». В гардеробе предусмотрены шкафы-ячейки для хранения обуви, ручной клади.

В туалетных комнатах подведена холодная и горячая вода. Есть в наличии электрополотенце, зеркала, озонаторы воздуха, дозатор туалетной бумаги, салфеток и жидкого мыла. Запроектирована отдельная система вентиляции.

Торговые залы - помещения для обслуживания потребителей. Их планировке, оформлению уделено большое внимание. Предприятие имеет два торговых зала - зал ресторана и чайный зал. Обслуживание производится официантами.

Организация труда работников обслуживания

В кафе проектируется торговый зал на 38 мест. В зале применяется метод обслуживания официантами. При этом процесс обслуживания складывается из следующих операций: встречи и размещения потребителей, приема заказов, получения и подачи блюд, расчета.

В кафе будет использоваться индивидуальный метод организации труда официантов. Суть индивидуального метода сводится к тому, что за каждым отдельным официантом закрепляют определенный участок зала (3-4 столика). Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Официант работая индивидуально, самостоятельно принимает заказ, сервирует стол, подает блюда и ведет расчет с посетителями.

Режим работы официантов будет применяться двухбригадный. При двухбригадном графике выхода на работу, каждая бригада официантов работает через день при длине смены общей продолжительностью 11ч 20 мин., при условии предоставления отдыха на следующий день. В составе бригады

три официанта: два официанта 4 разряда обслуживают по четыре столика и один официант 3 разряда, обслуживает три столика.

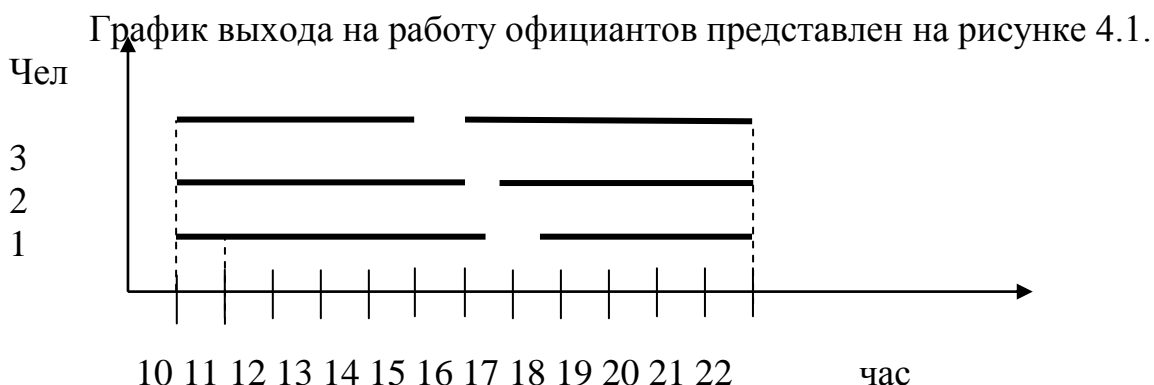


Рисунок 4.1 – График выхода на работу официантов с перерывом на обед 40 минут.

В моечном отделении выделяются три зоны: первая - для очистки использованной посуды от остатков пищи, вторая - для мытья посуды, третья - для складирования и отпуска чистой посуды. Мойка посуды производится при помощи специальной машины МПФ-30-01. Моечное отделение расположено рядом с залом и раздачей.

График работы операторов моечной посуды представлен на рисунке 4.2.

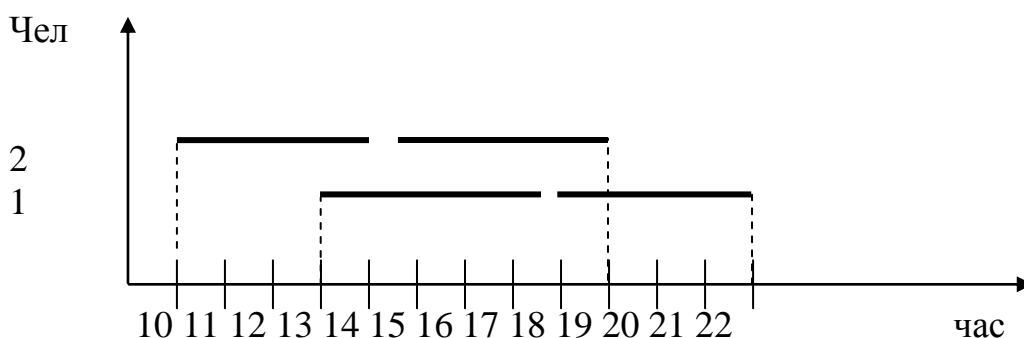


Рисунок 4.2 – График выхода на работу операторов моечной машины.

Интерьер зала

Детское кафе – это место, где ребенок может не только полакомиться сладостями, но и поиграть. Поэтому, в зале организована игровая площадка, так как дети, как правило, долго не могут сидеть за столом. В игровой зоне множество ярких и красивых игрушек.

Интерьер кафе – это сцена из сказки про Золушку: огромная тыква – она же качели на 4 места, сказочная карета – и это тоже качели, на стенах изображения сюжетов из сказки. Колорит помещения насыщенный, так как детей привлекает все яркое и пестрое.

Трансляция детских мультфильмов и клипов по большому плазменному экрану на стене позволит привлечь дополнительных посетителей.

К материалам, из которых изготавливается детская мебель, предъявляются повышенные требования, особенно в плане их экологической чистоты. Мебель, используемая в залах кафе: обеденные столы, полумягкие стулья обладает

повышенной прочностью, поскольку она подвергается интенсивной эксплуатации. Самое важное при организации пространства для маленьких гостей кафе – обеспечение безопасности.

Материалы, применяемые в оформлении зала, обладают мягкостью, прочностью, декоративностью, огнестойкостью, влагонепроницаемостью. Столы и стулья регулируются по высоте, чтобы родители без посторонней помощи могли приподнять его по росту своего малыша.

Подсобные столики, серванты для официантов размещают между группами столов у стен.

Залы освещаются естественным и искусственным способом. Освещение центра необычно – нет ни одной стандартной люстры! Это либо огромные шары, либо сказочные головные уборы, облачка и синие колокольчики. Естественное освещение осуществляется за счет высоких оконных проемов. Кроме того, используется декоративное освещение: подсветка фрагментов поверхностей стен.

Прогрессивные технологии обслуживания

В кафе будет использоваться организация выездного обслуживания в помещении – кейтеринг.

Организация выездного обслуживания в помещении заключается в том, что заказчику предлагают оборудованные помещения (аванзал, банкетный зал) для проведения различных мероприятий. Данный вид обслуживания похож на традиционное обслуживание в предприятии общественного питания, отличается от него тем, что мероприятие проходит на территории, выбранной заказчиком. Преимущество данного вида кейтеринга - экономия времени для подготовки выездного мероприятия, а недостаток - большие издержки по оплате лизинга (помещения, оборудования), страховки, накладных и производственных расходов.

Основные этапы работы предприятия по предоставлению данного вида услуг:

- прием заказа, согласование условий и оформление заказа(договора) консультации и планирование мероприятий;
- предложение и согласование ассортимента продукции, меню;
- предложение и согласование дополнительных услуг;
- определение даты, времени начала и окончания обслуживания;
- определение формата, тематики и сценария мероприятия;
- определение метода и форм обслуживания;
- определение формы, конфигурации мебели и схемы расстановки столов, выделение танцевальных площадок, помостов и пр.;
- согласование программы проведения кейтеринга;
- прием и оформление заказа;
- составление калькуляции меню и дополнительных услуг;
- заключение договора;
- подготовка к обслуживанию;
- выбор поставщиков сырья, продукции, напитков

- подготовка помещения(зала) к обслуживанию;
определение продолжительности обслуживания с учетом подготовки к нему;
- определение состава и количества персонала, в т.ч. привлеченного(аутсорсинг).

Мерчандайзинг

Мерчандайзинг общественного питания - деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

С этой целью в ресторане применяют различные приемы мерчандайзинга:

- эстетическое оформление блюд, коктейлей, смешанных напитков;
- внедрение новых приемов подачи блюд;
- организация шоу в процессе приготовления и подачи блюд, напитков;
- агитация в зале;
- убеждающая продажа;
- предложение гостям для выбора альтернативных видов продукции и услуг.
- торговые презентации;
- рекламные послания потенциальным клиентам.

Рекламные послания разработаны в соответствии с индивидуальными запросами клиентов.

Презентация блюд является эффективным способом формирования интереса потребителей и увеличения объема продаж (например, официанты предлагают пробные порции нового блюда национальной кухни, которое не нужно оплачивать).

Средства внешней рекламы рассчитаны на все население. Они информируют население о типе предприятия, его особенностях, о месте расположения, режиме работы, о видах предоставляемых услуг.

В качестве средств внутренней рекламы использованы:

- форменная одежда обслуживающего персонала и салфетки с логотипами заведения;
- убеждающая продажа – официант просит обратить внимание на какие-либо блюда;
- купоны, скидки определенной величины при определенном заказе.

Из внешних приемов мерчандайзинга используется распространение купонов, буклетов, которые информируют посетителя об особенностях кафе и бара. Буклеты – сообщают информацию о специальных предложениях кафе, проводимых мероприятиях и помогают поддерживать его имидж.

Дополнительные услуги

Особое место в предприятиях общественного питания отводится оказанию дополнительных услуг потребителям.

Дополнительные услуги – это все прочие виды деятельности предприятия питания по обслуживанию населения, осуществляемые за пределами утвержденных для них функций и служебных обязанностей.

В кафе будут оказываться следующие виды услуг:

- прием заказов на изготовление полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий;
- организация выставок-продаж и дегустации новых фирменных блюд, вызов такси;
- услуги повара на дому для приготовления блюд сложного ассортимента, обедов;
- моделирование фигурок из воздушных шариков (цветочные композиции, зверюшек, шляпы и не только);
- упаковка для заказов на вынос. Идеальный вариант - фирменная упаковка. Это могут быть бумажные и пластиковые пакеты, контейнеры, подносы;
- фотокамера. Если гости предприятия отмечают какое-то событие, то всегда неплохо запечатлеть это на фотографии.

Изъята 4 глава.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Цель данной работы заключалась в проектировании детского кафе на 38 мест, подборе оборудования, организации потребления и создания необходимых условий для работы предприятия. Рассмотрены основные вопросы оперативного планирования, вопросы организации складского хозяйства, организация работы заготовочных цехов, организация работы доготовочных цехов, организации производственных участков и рабочих мест, организации труда работников. Освещены вопросы организации обслуживания и характеристика торговых помещений, схемы движения полуфабрикатов и готовой продукции.

Технологические расчеты - основа разработки проектов предприятий общественного питания. Исходными материалами для них служат утвержденное задание на разработку проекта, действующие нормативные документы и инструкции (СНиПы, ВНТП, нормы оснащения оборудованием), требования НОТ при проектировании, примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции, кулинарных и кондитерских изделий, технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на полуфабрикаты и кулинарные изделия, соответствующие отраслевые стандарты (ОСТ), Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и др.

В процессе выполнения технологических расчетов определены количество обслуживаемых посетителей; производственная программа; количество и ассортимент полуфабрикатов, кулинарной продукции.

В меню кафе включено новое блюдо «Запечённая форель «Улитка»», разработка нормативно-технологической документации представлена в данной работе. Новизна блюда заключается в его доступности и легкости в приготовлении, блюдо содержит большое количество питательных веществ, что делает его еще более интересным.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320287>.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.

- 10.СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
- 11.СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
- 12.Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр, 2008. - 557 с.
- 13.Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
- 14.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.
- 15.Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
- 16.Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
- 17.Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
- 18.Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.
- 19.Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.- практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
- 20.Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.

21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.
22. Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. - 34 с
23. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.
25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Тфи_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.
29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

- 30.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.
- 31.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.
- 32.Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиздат, 1998. – 296 с.
- 33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
- 34.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 35.Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
- 36.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 37.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 38.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
39. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

Изъяты приложения А-Д.